FoodSaver®
VACUUM SEALING SYSTEM

Guide rapide et notice d'emploi

des appareils de la série V3800

Enregistrer votre appareil est rapide et facile au www.prodregister.com/foodsaver. Quand vous utilisez notre site Web pour le faire, vous êtes admissible à certaines offres de lancement de sacs et d'accessoires. Voyez la carte d'enregistrement incluse dans l'emballage.

Pour obtenir d'autres renseignements de sécurité et conseils pratiques, consultez le Guide de référence FoodSaver[MD] ou bien visitez notre site Web au www.foodsaver.com.

Caractéristiques de l'appareil FoodSaver[MD]

A. Commandes et voyants lumineux
Pour indiquer le réglage, la progression et augmenter le contrôle.

B. Affichage de l'état de la soudure
Les voyants bleus signalent la progression du vide et de la soudure. Tous les voyants s'éteignent à la fin du processus.

C. Touche de soudure
Scellement instantané CrushFree[MC]. Évite d'écraser les aliments fragiles.

D. Volet de l'appareil
S'ouvre pour permettre d'accéder au porte-rouleau intégré et au coupe-sac.

E. Rainure d'aspiration
Placez-y le bout ouvert du sac et l'appareil FoodSaver[MD] fait le reste.

F. Tuyau à accessoires escamotable / port accessoire
Le tuyau à accessoires convient à tous les accessoires de marque FoodSaver[MD].

G. Ouvre-sac intégré
Commode, il ouvre vite et aisément les sacs scellés.

Caractéristiques de l'appareil FoodSaver[MD]

H. Porte-rouleau intégré
Accueille un rouleau de pellicule à sacs FoodSaver[MD].

I. Lame coupe-sac
Simplifie la fabrication des sacs sur mesure.

J. Détection automatique de sac
Placez simplement l'extrémité ouverte du sac dans la rainure d'aspiration, l'appareil le perçoit, retient le sac, fait le vide puis scelle le sac avant de s'éteindre.

K. Touches de déblocage
Permettent d'ouvrir l'appareil afin de simplifier le nettoyage.

L. Volet de l'appareil
S'ouvre pour laisser accéder au porte-rouleau et au coupe-sac.

M. Joint en mousse

N. Très large bande de soudure à revêtement antiadhésif
Fournit une soudure ultra-résistante et hermétique, deux fois plus large.

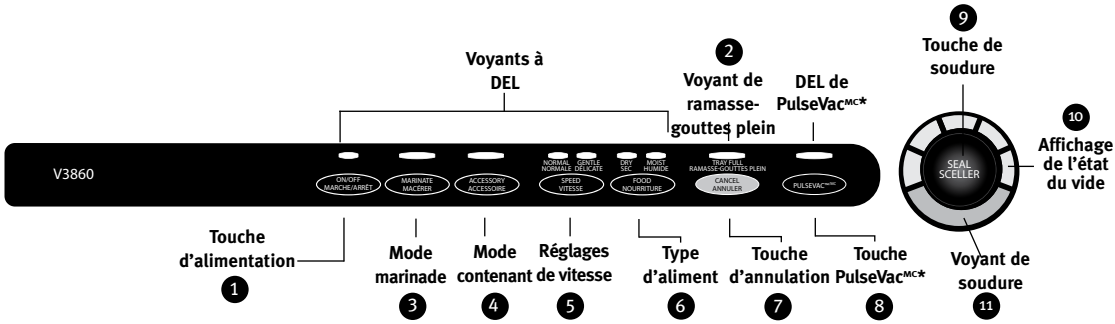
O. Ramasse-gouttes
Recueille l'excédent de liquide et abrite les capteurs qui détectent le liquide

P. Bac supérieur de détection de sac

Q. Joint supérieur

R. Section du joint en caoutchouc

Caractéristiques de l'appareil FoodSaver[MD]



1 TOUCHE D'ALIMENTATION
Vous pressez cette touche pour la mise en marche. Les voyants d'alimentation, de vitesse et de type d'aliment s'allument. Après la soudure sous vide, vous la pressez pour éteindre l'appareil. Remarque: L'appareil s'éteint automatiquement après un laps de 12 minutes.

2 VOYANT DE RAMASSE-GOUTTES PLEIN
Un peu de liquide, des miettes ou particules alimentaires peuvent être aspirées dans le ramasse-gouttes (O) durant la soudure sous vide. Quand le ramasse-gouttes est plein, l'appareil s'éteint et le voyant de ramasse-gouttes plein 2 s'allume. Videz le ramasse-gouttes, lavez-le à l'eau savonneuse chaude (ou en machine, dans le panier du haut) puis asséchez-le à fond et replacez-le. (Consultez la rubrique intitulée «Soins et entretien».)

3 TOUCHE MARINADE
Composé de périodes de pulsations et de repos, ce programme de dix minutes optimise l'infusion des saveurs dans le temps le plus bref qui soit. Voyez la rubrique intitulée «Macération avec l'appareil FoodSaver[MD]» page 5.

4 TOUCHE DE MODE CONTENANT
Vous la pressez pour faire le vide dans les contenants et les accessoires. Vous enfoncez la touche du mode contenant 4 pour commencer à faire le vide. Le moteur fonctionne jusqu'à ce que le scellement soit terminé.

5 TOUCHE DE RÉGLAGE DE VITESSE*
Pour emballer les aliments fragiles sous vide, pressez la touche de réglage de vitesse 5 afin que le voyant du réglage «Gentle» s'allume. Pour profiter d'un contrôle optimal, vous pouvez en tout temps presser la touche de soudure 9, ce qui interrompt l'évacuation de l'air et soude automatiquement le sac. **Remarque:** «Normal» est la vitesse par défaut lorsque la touche de mise sous ou hors tension est pressée.

6 TOUCHE DU TYPE D'ALIMENT
Pour obtenir le vide et le scellement optimaux lorsque vous emballez des aliments moelleux et juteux sous vide, pressez la touche du type d'aliment 6 jusqu'à ce que le voyant du réglage «Moist» (humide) soit allumé. Choisissez le réglage «Dry» (sec) pour les aliments secs.

Le voyant du réglage «Moist» clignote dès que les capteurs détectent automatiquement la présence d'humidité ou de liquide dans le remasse-gouttes (O). **Remarque:** L'appareil passe au réglage «Dry» à la pression sur la touche de mise sous ou hors tension, à moins que du liquide n'ait été détecté dans le ramasse-gouttes. (Voyez la rubrique «Soins et entretien» du guide.)

7 TOUCHE D'ANNULATION
Interrompt instantanément la fonction en cours en ouvrant la rainure d'aspiration.

8 TOUCHE DE PAUSE OU PulseVac[MC]
*(*certains modèles seulement)*
Sert à contrôler manuellement l'emballage sous vide et à éviter d'écraser les aliments fragiles. Voyez la section des conseils pratiques pour autres renseignements.

9 TOUCHE DE SOUDURE
Soudure instantanée CrushFree[MC] –
cette touche remplit quatre fonctions:

1. Pressée, elle interrompt instantanément l'évacuation de l'air et commence à sceller le sac. Ceci empêche d'écraser les aliments de nature délicate, tels le pain, les biscuits et les pâtisseries.
2. Pressée, elle soude l'extrémité des sacs fabriqués à partir des rouleaux FoodSaver[MD].
3. Pressée, elle scelle hermétiquement les sacs en Mylar (les sacs de croustilles, par exemple) afin de préserver la fraîcheur du contenu restant.
4. Pressée durant le vide pulsé PulseVac[MC], elle scelle les sacs.

10 VOYANTS D'ÉTAT DU VIDE
Montrent la progression du vide dans le sac ou bien dans le contenant.

11 VOYANT LUMINEUX DE SOUDURE
Un voyant rouge uniforme signale que le processus de scellement est en cours. **(Lorsqu'il clignote, ce voyant indique une erreur).**

Fabrication d'un sac à partir d'un rouleau FoodSaver[MD]

Levez la barre coupe-sac

Fig. 1

Faites glisser la lame

Fig. 2

1. Ouvrez le volet et placez le rouleau de pellicule à sacs dans le porte-rouleau (H), en mettant de préférence le bout du sac en bas pour faciliter l'emploi. **Remarque:** Vous pouvez souder les sacs que le volet soit ouvert ou fermé.
2. Levez la barre coupe-sac (i) et placez la pellicule à sacs sous la barre (*voyez la fig. 1*).
3. Déroulez une longueur suffisante de pellicule pour contenir l'article à emballer sous vide, plus 10,2 cm (4 po). Abaissez la barre et faites glisser la lame coupe-sac (i) d'un bout à l'autre (*voyez la fig. 2*).
4. Pressez la touche de soudure (C). Le voyant rouge de scellement s'allumera.
5. Des deux mains, insérez le bout ouvert du sac dans la rainure d'aspiration (E) et le moteur de pression démarrera. Le sac doit être centré entre les flèches.
6. Quand le voyant rouge de soudure 10 s'éteint, c'est signe que le scellement est terminé. Vous pouvez retirer le sac de la rainure d'aspiration (E).
7. Une extrémité du sac est ainsi soudée.
8. Vous pouvez désormais emballer sous vide avec ce nouveau sac sur mesure (voyez ci-dessous).

Emballage sous vide avec les sacs FoodSaver[MD]

Introduisez le sac

Fig. 3

Porte-sacs optionnel

Fig. 4

1. Prenez un sac FoodSaver[MD] – standard ou sur mesure (pour ceci, consultez la rubrique intitulée «Fabrication d'un sac à partir d'un rouleau» ci-dessus).
2. Placez le(s) article(s) dans le sac en veillant à ce qu'il reste au moins 7,62 cm (3 po) entre le haut du contenu et l'ouverture du sac.
3. Des deux mains, insérez le bout ouvert du sac dans la rainure d'aspiration (E) et le moteur de pression démarrera (voyez la fig. 3). Les voyants de progression du vide s'allumeront.
4. Tenez le sac jusqu'à ce que la pompe d'évacution de l'air se mette en marche. Vous pouvez alors lâcher le sac. **Remarque:** Si le contenu est fragile, vous pouvez presser la touche de soudure (C) en tout temps afin que le processus automatique de scellement débute.
5. Retirez le sac et réfrigérez-le ou congelez-le quand le voyant rouge de soudure 11 s'éteint. Voyez les conseils de sécurité du Guide de référence FoodSaver[MD] à ce sujet.) **Remarque:** Laissez refroidir l'appareil au moins 20 secondes entre les soudures.
6. Voyez la page 7 pour tous renseignements relatifs au porte-sacs illustré à la figure 4. **Cet accessoire ne vient pas avec tous les modèles.**

Macération avec l'appareil FoodSaver[MD]

L'appareil d'emballage sous vide FoodSaver[MD] présente un cycle spécial qui permet de mariner les aliments en environ dix minutes. Le moteur d'évacuation de l'air «retient» l'air pendant plusieurs minutes avant de le libérer afin que l'aliment repose pendant 30 secondes. Ce processus est alors répété à deux autres reprises. Cette fonction pulsée «vide-repos» accélère la macération. Quand le cycle de macération se termine, l'appareil le signale en bipant.

Le macérateur rapide FoodSaver[MD] est l'accessoire de choix pour mariner. Le procédé ne prend que quelques minutes dans le contenant scellé sous vide car les pores dilatés absorbent la marinade plus rapidement.

Remarque importante: Utilisez le macérateur rapide FoodSaver[MD] à couvercle cristal et gros bouton blanc. Durant le cycle de macération, assurez-vous que le bouton du couvercle soit à la position «OPEN» (ouvert) et non à «Vacuum» (vide). La position vide du bouton sert au rangement prolongé d'aliments emballés sous vide.

1. Préparez suffisamment de votre marinade préférée pour bien recouvrir les aliments dans le macérateur.

   Veillez à ce qu'il reste toujours au moins 2,54 cm (1 po) entre le contenu et le bord supérieur du contenant.
2. Assurez-vous que le joint en caouchouc du dessous du couvercle ainsi que le bord du contenant soient exempts de particules alimentaires.
3. Veillez à ce que le tuyau à accessoires soit bien inséré dans le port du couvercle du macérateur FoodSaver[MD].
4. Le bouton du couvercle du macérateur doit être bien positionné à «OPEN», assurez-vous-en.
5. Veillez à ce que le couvercle du macérateur soit solidement fixé au contenant.
6. Pressez «Marinate» ❸ sur le tableau de commande.
7. Le cycle de macération de l'appareil FoodSaver[MD] débutera alors. Le voyant de macération clignotera, signe que la macération a commencé.
8. Le voyant de macération clignotera durant la première partie du cycle. Pendant la macération, les voyants de progression du vide clignoteront durant les périodes d'évacuation de l'air et de repos.
9. Pour préserver la salubrité des aliments venant de mariner, l'appareil bipera pour vous avertir que le cycle de macération rapide est terminé. Pressez toute touche pour arrêter le signal. Vous pouvez alors soit cuire l'aliment mariné, soit le réfrigérer.

Conseils pour bien réussir l'emballage sous vide

Généralités

Conseils pour bien réussir l'emballage sous vide

1. L'emballage sous vide ne remplace PAS la mise en conserve et la stérilisation. Les denrées périssables emballées sous vide doivent continuer à être réfrigérées ou congelées.
2. Pour obtenir les résultats optimaux, servez-vous des sacs, contenants et accessoires de marque FoodSaver[MD].
3. Au cours de l'emballage sous vide, des petites quantités de liquide, miettes ou particules alimentaires peuvent être aspirées dans la rainure d'aspiration (O), ce qui obstrue la pompe et peut endommager l'appareil.

Agissez comme suit pour éviter ce problème:

   a. Aliments juteux ou à haute teneur en humidité: précongelez-les de préférence et évitez de trop remplir les sacs. Vous pouvez aussi placer un essuie-tout plié dans le sac, juste au-dessous de la ligne de soudure, avant de sceller le sac.

   b. Soupes, sauces et liquides: précongelez-les et évitez de trop remplir les sacs. Ou utilisez un contenant réfrigéré.

   c. Poudres et produits granuleux: évitez de trop remplir les sacs ou employez des contenants. Une alternative: vous pouvez mettre un filtre papier à café ou un essuie-tout dans le sac avant l'emballage sous vide.

   d. Videz le ramasse-gouttes (O) après chaque utilisation.

4. Afin de ne pas trop remplir les sacs, veillez à ce qu'il y ait au moins 7,62 cm (3 po) entre le haut du contenu et l'ouverture du sac. Prévoyez aussi 2,54 cm (1 po) de plus pour chacune des fois que vous réutiliserez le sac.
5. N'essayez pas de souder vous-même les côtés d'un sac FoodSaver[MD]. Nos sacs comportent des soudures latérales spéciales qui sont scellées jusqu'au bord extérieur.
6. Évitez les plis: si l'article est volumineux, aplatissez le sac en l'étirant délicatement à sa mise en place dans la rainure d'aspiration et tenez-le jusqu'à ce que la pompe démarre.
7. Si vous doutez d'avoir soudé le sac hermétiquement, faites simplement une deuxième soudure.
8. Enveloppez les articles à arêtes ou à bords qui pourraient transpercer le sac (spaghettis secs, argenterie, ou autres) de matériau souple et doux – des essuie-tout, par exemple – pour éviter les trous. L'emploi d'un contenant ou d'un bocal à conserve peut être préférable à celui d'un sac.
9. Lors de l'emploi de contenants, n'oubliez pas de prévoir un vide de 2,54 cm (1 po) au haut du contenant.
10. Précongelez les fruits et les légumes blanchis avant de les emballer sous vide. Voyez le Guide de référence FoodSaver[MD] fourni pour plus de renseignements.

(suite à la page suivante)

Conseils pour bien réussir l'emballage sous vide (suite)

11. Si l'appareil ne fonctionne pas ou si la touche de soudure (C) clignote pour signaler une ERREUR:
    a. Assurez-vous que le cordon d'alimentation soit fermement enfoncé dans la prise de courant.
    b. Assurez-vous que le cordon ne soit pas endommagé.
    c. Assurez-vous que la prise fonctionne parfaitement en y branchant un autre appareil.
    d. Assurez-vous que le bac supérieur de détection de sac (P) soit parfaitement positionné.
    e. Assurez-vous que le sac soit convenablement inséré dans la rainure d'aspiration (E). (Voyez la rubrique «Emballage sous vide avec les sacs FoodSaver[MD]».)
    f. Assurez-vous que les boutons de déblocage (K) soient correctement bloqués.
    g. Vérifiez l'absence de particules alimentaires sur le joint en mousse (M), autour du ramasse-gouttes, et qu'il soit parfaitement positionné.
    h. Assurez-vous qu'il n'y ait pas de particules alimentaires sur le joint supérieur (Q), autour du bac supérieur de détection de sac (P).
    i. S'il a surchauffé, laissez refroidir l'appareil 20 minutes.
    j. Pour d'autres conseils pratiques ou de sécurité, veuillez consulter le Guide de référence FoodSaver[MD] ou visiter notre site Web au www.foodsaver.com.

Conseils d'utilisation de la commande PulseVac[MC]
(Cette caractéristique spéciale ne vient pas avec tous les modèles de la série V3800)

Utilisez la commande pulsée PulseVac[MC] pour faire le vide manuellement et éviter d'écraser les articles fragiles.

1. Placez le(s) article(s) dans le sac en laissant au moins 7,62 cm (3 po) entre le haut du contenu et l'ouverture du sac.
2. Pressez la touche PulseVac[MC] 8 – sa DEL clignotera, signe que la fonction PulseVac[MC] est activée.
3. Pressez la touche de vitesse appropriée 5 – «Normal» ou «Gentle» (normale ou douce).
4. Placez le bout ouvert du sac dans la rainure d'aspiration (J). La pince de serrage se fermera pour retenir le sac.
5. Pressez la touche PulseVac[MC] 8 sans la relâcher. La pompe évacuera l'air tant que vous la presserez et cessera lorsque vous la relâcherez. Ceci vous permet d'ajuster le contenu du sac et de mieux contrôler l'emballage sous vide. Enfoncez la touche PulseVac[MC] au besoin afin d'obtenir le degré de vide souhaitable. **REMARQUE:** Si la pompe ne fonctionne pas après plusieurs pressions sur la touche PulseVac[MC], c'est que le vide maximal a été obtenu. Cessez alors de presser la touche PulseVac[MC].
6. Pressez la touche de soudure 9 pour sceller le sac et désactiver la fonction PulseVac[MC].
7. Enlevez le sac quand le voyant rouge de soudure 11 s'éteint. Réfrigérez-le ou congelez-le au besoin.

Conseils pratiques pour sceller les sacs

Sac fabriqué à partir d'un rouleau:
Pressez la touche de soudure (C) avant de mettre le matériau dans la rainure d'aspiration (E). Le processus de scellement débutera dès l'insertion du sac.
Remarque: Si vous oubliez d'appuyer sur la touche de soudure (C) avant d'introduire la pellicule dans la rainure d'aspiration (E), la pompe se mettra en marche. Ce n'est pas un problème: pressez simplement la touche de soudure afin que la pompe ne fonctionne pas continuellement et le processus de scellement débutera.

Pour éviter que de l'humidité soit aspirée dans le ramasse-gouttes (O) ou qu'elle soit prise dans la soudure:
Précongelez les aliments à haute teneur en humidité 1 ou 2 heures (la viande crue, par ex.) avant de les emballer sous vide, ou placez un essuie-tout plié entre l'aliment et le bout ouvert du sac afin qu'il absorbe l'excédent de liquide. N'oubliez pas de laisser au moins 7,62 cm (3 po) entre l'essuie-tout et le bout ouvert du sac afin que la soudure se fasse normalement, l'essuie-tout étant renfermé dans le sac.

Laissez refroidir l'appareil.
Espacez les soudures d'au moins 20 secondes. Si, lors des longues séance d'utilisation, l'appareil s'arrête pour empêcher le surchauffage, laissez-le refroidir 20 minutes.

Conseils pratiques d'emploi de l'ouvre-sac intégré
L' ouvre-sac ouvre très commodément les sacs scellés.

Mode d' emploi:

1. Appuyez sur l'ouvre-sac pour le faire sortir (et une deuxième fois pour l'escamoter en fin d'emploi).
2. Repliez le bout du sac sur lui-même pour former une boucle (tel qu'illustré à la fig. 5), de manière à ce que la soudure se trouve au-dessus de la lame.
3. Des deux mains, tenez le sac tendu et tirez-le d'un bout à l'autre sur l'ouvre-sac (voyez la fig. 6).

Remarque: Les sacs ayant contenu des fruits, des légumes ou des aliments secs peuvent être réutilisés. Ceux qui ont renfermé de la viande crue, du poisson, des œufs ou du fromage au lait non pasteurisé devraient être jetés, parce que même après le lavage, ils peuvent encore contenir des bactéries invisibles.

Pliez le sac **Tirez-le sur l'ouvre-sac**

Fig. 5

Fig. 6

Conseils pour bien réussir l'emballage sous vide (suite)

Conseils pratiques pour faire le vide

Évitez les plis lorsque vous insérez le sac dans la rainure d'aspiration (E).
Des plis causent fuites et infiltration d'air. Pour éliminer de tels plis lorsque vous placez le sac dans la rainure d'aspiration (E), tenez le sac des deux mains et étirez-le délicatement pour qu'il repose à plat sur la bande de soudure, ceci, jusqu'à ce que la pompe démarre. Si vous découvrez un pli dans la soudure, coupez simplement cette dernière et recommencez.

Si le moteur tourne plus de 30 secondes sans s'arrêter, agissez comme suit:
Si vous faites le vide et scellez le sac, assurez-vous que le sac soit convenablement scellé (voyez «Fabrication d'un sac à partir d'un rouleau»). Vérifiez qu'il n'y ait pas de particules alimentaires sur le joint en mousse autour du ramasse-gouttes et qu'il soit correctement positionné.

Si vous employez un accessoire, vérifiez que le tuyau à accessoires soit parfaitement assujetti, sans jeu.

Accessoires d'emballage sous vide FoodSaver[MD]

Tuyau à accessoires à dévidoir

1. Préparez le contenant tel qu'indiqué dans les instructions relatives aux accessoires FoodSaver[MD].
2. Tirez le tuyau à accessoires (F) hors de l'appareil et insérez son bout dans le port de l'accessoire. Tournez la patte durant l'insertion pour bien assujettir le bout.
3. Appuyez sur la touche de vide pour contenant 4 afin de commencer à faire le vide. Le moteur tournera jusqu'à ce que le vide soit fait. (Pour macérer, suivez les directives données à la section de macération de ce guide rapide).
4. Lorsque le moteur s'arrête, tournez délicatement le tuyau à accessoires pour le séparer de l'accessoire.

Remarque: Si vous vous servez d'un contenant à gros bouton blanc, tournez le bouton en sens horaire pour le mettre à la position «Closed» (fermé), puis tournez délicatement le tuyau à accessoires pour le séparer de l'accessoire.

5. Pour vérifier le vide, tirez simplement sur le couvercle de l'accessoire. Il ne devrait pas bouger.
6. Pour escamoter le tuyau à accessoires: tirez doucement son bout pour amorcer l'escamotage, tandis que vous tenez l'appareil d'une main. Continuez à tenir le tuyau qui se rembobine pour ne pas risquer d'abîmer le bout.

Important: Ne tirez pas le tuyau au-delà de la bague verte.

Remarque: Voyez tous les renseignements importants fournis au sujet de l'emploi des accessoires avec une variété d'aliments, dans le Guide de référence FoodSaver[MD].

Rangement pour sacs précoupés* (voyez la fig. 4 page 4)

Certains modèles présentent un rangement spécial pour les sacs préformés. Fixez ce porte-sacs à l'arrière de l'appareil en faisant coïncider ses quatre pattes avec les encoches du boîtier de l'appareil. Lorsque les pattes correspondent avec les encoches, appuyez délicatement sur le porte-sacs pour l'abaisser jusqu'à ce qu'il se bloque en place.

Pour tous renseignements en ce qui concerne l'achat du porte-sacs optionnel, visitez au www.foodsaver.com.

Ouverture des accessoires FoodSaver[MD] après l'emballage sous vide

Contenants scellables FoodSaver[MD]
(couvercle sans gros bouton)

Pour casser le vide et les ouvrir, enfoncez le bouton en caoutchouc gris du couvercle.

Macérateurs rapides (couvercle à gros bouton) **et couvercles universels**

Pour casser le vide et les ouvrir, tournez le bouton du couvercle en sens antihoraire.

Scelleuses de bocaux FoodSaver[MD] avec bocaux à conserves étanches
Conviennent aux bocaux à conserves Ball® et Kerr®.

Pour casser le vide et les ouvrir, calez une cuiller entre le couvercle et la partie la plus élevée du bord fileté. Tournez alors doucement la cuiller pour casser le vide.

IMPORTANT: N'employez PAS la bague vissable quand vous vous servez de bocaux à conserves.

Boîtes à dîner et restes, boîtes à sandwichs et à collations FoodSaver[MD]

Attachez l'adaptateur fourni au tuyau à accessoires et placez l'adaptateur au-dessus de la soupape de vide du couvercle de la boîte. Pressez le bouton de la boîte tout en appuyant sur l'adaptateur. La scelleuse s'arrêtera automatiquement lorsque tout l'air aura été évacué.

Bouchons FoodSaver[MD]

Pour casser le vide et ouvrir les bouteilles, levez tout simplement le bouchon.

Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.

Soins et entretien

Entretien de l'appareil
Ne l'immergez pas. Éteignez-le et débranchez-le. Ouvrez le volet (D) et, alors que vous tenez l'appareil des deux mains, pressez les deux touches de déblocage (K) du pouce, faites basculer l'appareil loin de vous et couchez-le sur le plan de travail. En fin de nettoyage, tenez l'appareil des deux mains et faites-le basculer pour le remettre droit et le verrouiller.

Vérifiez le joint en mousse (M) autour du ramasse-gouttes (O) et le joint supérieur (Q) autour du bac supérieur de détection de sac (P) pour vous assurer qu'ils soient immaculés et que le joint en mousse soit parfaitement positionné.

Voyez les renseignements d'entretien importants ainsi que les conseils pratiques prodigués dans le Guide de référence FoodSaver[MD] qui fait partie de l'ensemble.

Ramasse-gouttes et plateau supérieur de détection de sac antibactériens
Videz le ramasse-gouttes (O) après chaque emploi (fig. 7). Lavez-le à l'eau savonneuse chaude ou dans le panier du haut du lave-vaisselle. Le fonctionnement des quatre capteurs sera affecté s'il y a du liquide dans le ramasse-gouttes.

Cet appareil présente un voyant de ramasse-gouttes plein 2. Quand le ramasse-gouttes est plein, l'appareil s'arrête et le voyant de plein s'allume. Pour recommencer à utiliser l'appareil, ouvrez le volet (D), appuyez sur les deux touches de déblocage (K), faites basculer l'appareil loin de vous et couchez-le sur le plan de travail. Retirez le ramasse-gouttes, videz-le, lavez-le puis replacez-le. Quand vous le repositionnez, mettez le bout droit en place avant de presser fermement sur le bout gauche pour l'adapter (fig. 8). Bien qu'il soit possible d'employer l'appareil sans le ramasse-gouttes, la fonction du type d'aliment 6 est inutilisable sans le ramasse-gouttes.

Retirer pour laver

Fig. 7

Adapter par pression

Fig. 8

Nettoyez le bac supérieur de détection de sac (P) après chaque utilisation, il est amovible. Pour ceci, levez les pattes qui se trouvent de part et d'autre. Ne tirez pas les flèches pour retirer ce bac supérieur de détection de sac. Lavez le bac à l'eau savonneuse chaude ou bien placez-le dans le panier du haut du lave-vaisselle. Le bac supérieur de détection de sac DOIT être en place pour que l'appareil fonctionne. Sans le bac supérieur de détection de sac, l'appareil FoodSaver[MD] ne détectera pas les sacs que vous placez dans la rainure d'aspiration (E).

Renseignements de sécurité importants et conseils pratiques:
consultez le Guide de référence FoodSaver[MD] qui est fourni.
Des questions? Visitez au www.foodsaver.com pour obtenir des conseils d'emballage sous vide et commander des accessoires, sacs et rouleaux de pellicule FoodSaver[MD], ou bien composez le 1 877 804-5383 au Canada.

©2012 Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions.
Tous droits réservés. Distribué par Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions, 20B Hereford Street, Brampton (Ontario) L6Y 0M1.

Imprimé en Chine

P.N.133195 Rev.B